

SUPER **ARCS** **RALSEMART**

新年の訪れを祝う
特別なひとときに

道南ラルズ
2026年

お正月 料理



ご予約
承り中

申込締切

12/20(土) 午後6時まで

※一部締切が異なります ※写真はイメージです。

謹製おせち

RARA
ポイントプレゼント
500P

全店合計
6台
限り

店内お渡し 12/8(月)まで 12/30(火)午後1時～午後6時

北海道各地の海鮮を全国に届ける「島の人」と、明治34年創業・昔ながらのおせちにこだわり続ける「一富士」が共同でお作りするオリジナルの二段重おせち。北海道産の海の幸、飛騨牛しぐれ煮や福岡の鯖、山口のふぐ皮松前漬けなど、津々浦々の味わいが詰まったおせちです。

北海道おせち

全国うまいものおせち

d174 冷凍

一富士
新日本スーパーマーケット同盟おせち
和風二段重「恵みの幸」

【3～4人前】

重箱サイズ(縦約19.5cm×横約19.5cm×二段の高さ約8.0cm)

本体
価格 **18,500円**
(税込価格19,980円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●		

新日本スーパーマーケット同盟
ARCS valer group RETAIL PARTNERS

日本各地を代表する
食品スーパーマーケットが
地域の枠組みを超えて
結成した連合体です。

和風二段重
「恵みの幸」

ご予約特典

北海道鶏卵使用
手作り茶わん蒸し 2個プレゼント

※お渡しはおせち受取時になります。

【吉の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、黒糖ローストポーク、伊達巻、田作り、山口名物 ふぐ皮の松前漬け、ローストビーフ(ソース付き)、グリーンオリーブ、岐阜名物 飛騨牛の時雨煮、福岡名物 しめ鯖、若桃の甘露煮、魚卵旨煮、三重県産 鰯照り焼き、てまり餅、愛知名物 名古屋コーチン照焼
【式の重】北海道産 数の子松前漬け、北海道利尻島産 たこわさび、紅鮭の石狩漬け、北海道産 ぼたんえび姿の桜蒸し、紅鮭といくら添え、礼文・利尻島産 一夜漬けキタムラサキウニ、北海道産 紅白なます、北海道産 鰹の甘酢漬け、紅あずまの栗きんとん、北海道産 黒豆、花形生麩、北海道産 さんまの甘露煮



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍 冷凍でのお渡しとなります。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(土)まで	12/31(水) 午後1時～午後6時

全店合計

12台
限り

d176

おせち三段重 「彩華」

【3～4人前】

重箱サイズ(縦約19.6cm×

横約19.6cm×

三段の高さ約15.0cm)

本体
価格

17,800円
(税込価格19,224円)

RARA
ポイントプレゼント
500P

早割

12/8(月)
まで

d175

本体
価格

16,800円 (税込価格18,144円)

【壺の重】北海道産紅白もち蒲鉾、北海道産伊達巻、鮭昆布巻、味付け数の子白醤油だし、北海道産いくら醤油漬、小樽花月堂の栗きんとん、北海道産黒豆煮、スモークサーモン、なます

【貳の重】紅鮭塩焼き、北海道産たこやわらか煮、小女子、はかた地どりと法蓮草のミルフィーユ、北海道産つぶやわらか煮、えび焼き、うま煮(花魁付)

【参の重】かに甲羅グラタン、小樽花月堂の梅ようかん、小樽花月堂の串だんご、海老とブロッコリーのテリーヌ、寿玉子焼き、豚角煮、紅茶鴨スモーク、ローストビーフ、海鮮茶碗蒸し

おせち三段重 「彩華」 ご予約特典

北海道鶏卵使用

手作り茶わん蒸し 3個プレゼント

※お渡しはおせち受取時になります。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●		●	●	

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(土)まで	12/31(水) 午後1時～午後6時

d178

おせち二段重 「春華」

【2～3人前】

重箱サイズ(縦約19.6cm×

横約19.6cm×二段の高さ約10.0cm)

本体
価格

12,000円
(税込価格12,960円)

RARA
ポイントプレゼント
300P

早割

12/8(月)
まで

d177

本体
価格

11,300円 (税込価格12,204円)

【壺の重】北海道産紅白もち蒲鉾、北海道産伊達巻、鮭昆布巻、味付け数の子白醤油だし、北海道産いくら醤油漬、小樽花月堂の栗きんとん、北海道産黒豆煮、スモークサーモン、なます

【貳の重】紅鮭塩焼き、北海道産たこやわらか煮、小女子、はかた地どりと法蓮草のミルフィーユ、北海道産つぶやわらか煮、えび焼き、うま煮(花魁付)

おせち二段重 「春華」 ご予約特典

北海道鶏卵使用

手作り茶わん蒸し 2個プレゼント

※お渡しはおせち受取時になります。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●	●		●	●	

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

謹製おせち

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/14(日)まで	12/31(水) 午後1時～午後6時

全店合計
50台
限り

d189

甚兵衛
函館甚兵衛
特製おせち
三段重「寿」

【3～4人前】

重箱サイズ(縦約20cm×横約20cm×
高さ5.5cm×三段)

本体
価格

14,352円

(税込価格15,501円)



早割
12/7(日)
まで

d188

本体
価格

13,426円

(税込価格14,501円)

【吉の重】イイダコ中華味、昆布巻き、チキン二色巻き、さつまいも甘露煮、あさり照り焼き串、伊達巻き、紅白蒲鉾、合鴨スモーク、エビ姿煮、数の子、北海道産真鱈うま煮、笹団子、鮭柚庵焼き
【貳の重】筑前煮、梅肉なます、栗きんとん、北海道産黒豆、北寄貝海鮮サラダ、ごぼう西京漬け
【参の重】若鶏の柚子西京焼き、彩り野菜と肉団子の黒酢あん、マッシュドパンプキン、自家製牛タンシチュー、エビチリ

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	●

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/14(日)まで	12/31(水) 午後1時～午後6時

d191

甚兵衛
函館甚兵衛特製
おせち「寿」+
函館塩づくし重

【4～5人前】

重箱サイズ(縦約20cm×横約20cm×高さ約5.5cm×四段)

本体
価格

18,426円

(税込価格19,901円)

全店合計
30台
限り



早割
12/7(日)
まで

d190

本体
価格

17,500円

(税込価格18,900円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	●

【吉の重】イイダコ中華味、昆布巻き、チキン二色巻き、さつまいも甘露煮、あさり照り焼き串、伊達巻き、紅白蒲鉾、合鴨スモーク、エビ姿煮、数の子、北海道産真鱈うま煮、笹団子、鮭柚庵焼き
【貳の重】筑前煮、梅肉なます、栗きんとん、北海道産黒豆、北寄貝海鮮サラダ、ごぼう西京漬け
【参の重】若鶏の柚子西京焼き、彩り野菜と肉団子の黒酢あん、マッシュドパンプキン、自家製牛タンシチュー、エビチリ
【函館塩づくし重】函館塩ステーキ、函館塩エビマヨ、函館塩牛タン、函館塩からあげ、函館塩しゅうまい
※ステーキは牛脂注入加工肉を使用しております



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間	
	12/15(月)まで	12/31(水)	午後1時～午後6時

全店合計
10台
限り



d186

五島軒本店

洋風二段重「王朝」

【4人前】

重箱サイズ(上段:縦約30.5cm×横約20.5cm×高さ約7.1cm

下段:縦約30.5cm×横約20.5cm×高さ約7.1cm)

本体
価格

35,000円

(税込価格37,800円)

【上段】 カニクリームコロッケ、合鴨肉のロースト、北海道産鶏と王様椎茸の
ガランティン、知床鶏のコンフィ 燻製仕立て、北海道産帆立のコンフィ、
スモークサーモン、セミドライトマト、白老牛の生ハム、
野菜のケーキサレ、ミナミセイエビのアメリカヌグラタン、
時鮭のリエット

【下段】 ビーフシチュー、函館産鮑のクリームソース煮、北海道チーズの
燻製テリーヌ、イカのマリネ ペペロンチーノ風、エビと野菜の
テリーヌ、プリのマリネ トマト風味、北海道産ローストポーク、
北海道産鮭テリーヌ、五島軒アップルパイ風きんとん、
キャロットラペ、ひこま豚のパテドカンパーニュ

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●		●	●	

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間	
	12/15(月)まで	12/31(水)	午後1時～午後6時

全店合計
5台
限り



d187

五島軒本店

洋風オードブル「^{あし} ^び ^の 蘆火野」

【2人前】

重箱サイズ(縦約30.5cm×横約20.5cm×

高さ約7.1cm)

本体
価格

17,500円

(税込価格18,900円)

五島軒アップルパイ風きんとん、知床鶏のコンフィ 燻製仕立て、レモンテリーヌ、イカのマリネ
ペペロンチーノ風、北海道産帆立のコンフィ、北海道産鮭テリーヌ、エビと野菜のテリーヌ、
エビグラタン、スモークサーモン、セミドライトマト、北海道産ローストポーク、ソフトシェルシュリンプ
チーズ焼き、冷製パンケッタチキン、北海道産鶏と王様椎茸のガランティン、
ひこま豚のパテドカンパーニュ、カニクリームコロッケ、函館産鮑のクリームソース煮、ビーフシチュー

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品/パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

 店内お渡し
 承り期間
 12/20(土)まで
 お渡し日・時間
 12/31(水)
 午後1時～午後6時

全店合計
5台
 限り

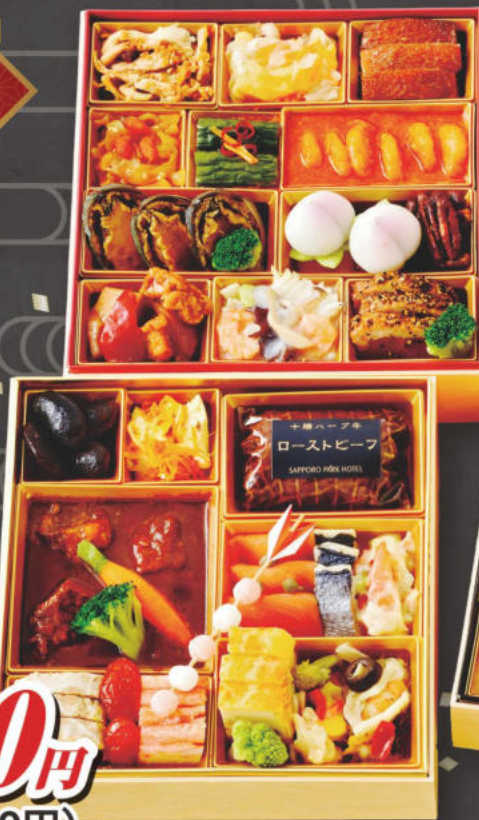
d181

札幌パークホテル おせち 和洋中三段

[3人前]
 重箱サイズ
 (縦約20.0cm×横約20.0cm
 ※三段の高さ約19.5cm)

本体
価格

25,000円
 (税込価格27,000円)



札幌パークホテル
 オリジナル
 ダブルチーズケーキ1個付
 (縦約8.5cm×横約7.5cm×高さ約4cm) 冷蔵

+



珈琲煮豆、鶏肉の香草温州みかんマリネ、十勝ハーブ牛のローストビーフ、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、細根にんじん、矢羽餅、スモークサーモントライアウト、
 にしんワイン漬、北寄貝のサラダ、豚肉のテリーヌ、ドライマト赤ワイン煮、ズワイ蟹サラダ風テリーヌ、パテアングルート ヴォライゼ、
 ブロッコリーと豆のサラダ、地中海風海の幸マリネ、紅白なますいくらのせ、丹波産黒豆、長芋入り松前漬、茹で上げ海老、小袖紅白蒲鉾、ゆず伊達巻、
 牛肉八幡巻、旨煮、鰹だし焼冬筍、たこの照り焼き、数の子白醤油仕立て、栗金団、紅鮭幽庵焼、鮎の昆布巻、蒸し鶏の醤油仕立て、烏賊南蛮漬、
 豚角煮、くらげの冷菜、胡瓜の甘酢漬、海老のチリソース煮、あわび煮、花餅桃、ピーカンナッツ飴炊き、黒酢酢豚、海の幸の五目塩炒め、合鴨肉の燻製

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●		●	●	●

 店内お渡し
 承り期間
 12/20(土)まで
 お渡し日・時間
 12/31(水)
 午後1時～午後6時

全店合計
8台
 限り

d182

札幌パークホテル ミニおせち 和洋中三段

[2人前]
 重箱サイズ
 (縦約16.0cm×横約16.0cm×三段の高さ約16.0cm)

本体
価格

17,500円
 (税込価格18,900円)



丹波産黒豆、数の子白醤油仕立て、紅白なますいくらのせ、栗金団、茹で上げ海老、鮎の昆布巻、旨煮、紅鮭幽庵焼、ポークリットとオレンジコンポート、
 ローストビーフ、ズワイ蟹サラダ風テリーヌ、スモークサーモントライアウト、にしんワイン漬、北寄貝のサラダ、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、
 細根にんじん、珈琲煮豆、パテアングルート ヴォライゼ、ドライマト赤ワイン煮、ブロッコリーと豆のサラダ、くらげの冷菜、胡瓜の甘酢漬、
 黒酢酢豚、あわび煮、海老のチリソース煮、豚角煮、合鴨肉の燻製、花餅桃、ピーカンナッツ飴炊き

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●		●	●	●



各店でお渡し致します。
 ※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
 ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

店内お渡し
 12/20(土)まで
 お渡し日・時間
 12/31(水)
 午後1時～午後6時

全店合計

4台
限り

d180

札幌グランドホテル
和食オードヴル
[3~4人前]

重箱サイズ
 (縦約24.6cm×横約26.6cm×
 高さ約4.5cm)

本体
 価格 **16,500円**
 (税込価格17,820円)



胡麻団子、香り梅、合鴨肉の味噌焼、柿バター竜眼、烏賊黄金焼、甘鯛西京焼、蛸柔らか煮、鶏肉の野菜巻き、白胡麻金時、鯉親子漬けわさび風味、秋
 刀魚幽庵焼、鮫鱈黒酢南蛮漬、鱈子昆布巻、海老貝足煮、信田巻、牛しぐれ笹包み、帆立貝山椒漬、砂肝の燻製、若桃甘露煮、つぶ貝時雨煮、蟹
 クルトシ揚げ、蟹さつま揚げ、柚子伊達巻、かつお胡桃、五福豆蜜煮、塩トマト甘納豆

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

店内お渡し
 12/20(土)まで
 お渡し日・時間
 12/31(水)
 午後1時～午後6時

d179

札幌グランドホテル
三段重「扇雅」
[3~4人前]

重箱サイズ
 (縦約20.3cm×横約20.3cm×三段の高さ約15.0cm)

本体
 価格 **25,000円**
 (税込価格27,000円)



全店合計

4台
限り

紅白蒲鉾、伊達巻、小鯛俵焼、金胡麻鰯、筑前煮、網さや、鱈子昆布巻、秋刀魚幽庵焼、海老貝足煮、栗金団、黒豆、紅白千代呂木、紅白鰯、いくらのせ、
 かつお胡桃、パンチェッタとマッシュルームテリーヌ、タンダリーチキン、彩り野菜のテリーヌ、ローストビーフ、海老のミモザテリーヌ、合鴨肉のス
 モーク、ひよこ豆添え、鯉のマリネ、帆立黄金、スモークサーモントラウトの薔薇造り、ケッパーベリー添え、豚肉のカレー風味揚げ煮、帆立貝柱の甘
 辛炒め、杏子さわやか煮、豚肉の塩煮、重ね椎茸ゼリー寄せ、蟹爪のアーモンド揚げ、紅白くるみ餅、カシューナッツの飴炊き、湯葉くらげ、鶏肉の中
 華風テリーヌ、鶏肉の野菜巻き、海老のチリソース煮

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
 ※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
 定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/15(月)まで	12/30(火) 午後1時～午後6時

全店合計

6台
限り

d184 冷凍

千賀屋

千賀屋謹製

迎春おせち料理

「吉寿千」和風三段重

【3～4人前】

重箱サイズ

(縦約19.5cm×横約19.5cm×
三段の高さ約15.9cm)

本体
価格

14,900円
(税込価格16,092円)

- 【一の重】ごまさつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子鰻甲漬、さごしの昆布メ
- 【二の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮
- 【三の重】烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●		●	●	

千賀屋

千賀屋は、
割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐ
おせち料理で、
伝統の味とおもてなしの心を
お届けします。



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀 信明

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/15(月)まで	12/30(火) 午後1時～午後6時

d185 冷凍

千賀屋

千賀屋謹製

迎春おせち料理

「金千華」

和風三段重

【2～3人前】

重箱サイズ(縦約13.7cm×
横約19.6cm×三段の高さ約15.9cm)

本体
価格

10,800円
(税込価格11,664円)

- 【一の重】蛸小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり酢漬け柚子風味、紅白なます、いくら醤油漬、白花豆、田作り、祝い海老、数の子鰻甲漬、梅かんざし
- 【二の重】手巻餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまさつま、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子
- 【三の重】くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●	●		●	●	

全店合計

8台
限り



各店でお渡し致します。

※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍 冷凍でのお渡しとなります。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間	
	12/15(月)まで	12/30(火)	午後1時～午後6時

京菜味 **のむら**



京の伝統を味わえる「京菜味のむら」
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」
「健康」。
京都らしさを感じられる和モダンでナ
チュラルなお店を通じて、これまで以
上に京の食文化を発信しています。



料理長
坂ノ上 茂樹

全店合計

8台
限り

d183 冷凍

ノムラフーズ

京菜味のむら 八坂

重箱サイズ(縦約18.3cm×横約17.4cm×
三段の高さ(蓋込)約18.4cm(持ち手込み))
【三段重】

本体
価格

11,000円 (税込価格11,880円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

【一の重】一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨ロース

【二の重】田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮

【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮メ、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮メ、椎茸旨煮、松麩、梅型人参

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間	
	12/15(月)まで	12/31(水)	午後1時～午後6時

d192

函館みかど きょう えん
おせち「饗宴」

【2人前】重箱サイズ(縦約18.8cm×
横約18.8cm×三段の高さ約5.0cm)

本体
価格

21,297円
(税込価格23,001円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●	●	●	●	

【吉の重(祝いの重)】栗きんとん、スモークサーモン(いくら添え)、鰯昆布巻き、紅白なます、ロブスターの姿煮、伊達巻、紅白かまぼこ、笹餡包み、完熟金柑甘露煮、筑前煮、北海道黒豆

【弐の重(みかどの重)】北海道産たこ煮、北海道産ほたて煮、茎わかめ醤油煮、数の子、鰯甘露煮、花ちらし蓮根、つぶやわらか煮、きんぴらごぼう、蝦夷あわび姿煮、いか煮、筍山椒煮、はこだて大沼牛味噌煮、ズワイガニのほぐし煮、本ズワイガニの酢漬、本ズワイガニの棒肉

【参の重(オードブルの重)】いか雲丹かんざし、阿波すだち鶏照焼き、ローストビーフ、紅茶鴨スモーク、海老の姿煮、いかしゅうまい揚げ、かに爪フライ、ミートボール、獅の照り焼き、焼きつくね串、海老のチリソース

【鍋】白菜、えのき、長ねぎ、花人参、鶏モモ肉、有頭海老、北海道秋鮭、いか切身、噴火湾産ベビーホタテ、かに団子、みかど特製鍋たれ

【他】年越し蕎麦(タレ付き)、茶碗蒸し(栗)

全店合計

10台
限り

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

セレクトおせち・函館みかど

本体価格
お好み
3点で **11,000円**
(税込価格11,880円)

本体価格
お好み
2点で **7,800円**
(税込価格8,424円)

※限定数に達した場合、承り期間内でもご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご容赦ください。
※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合がございます。※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。



d195
ファミリーオードブル C

本体
価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

全店合計
170台
限り

エビチリ、鶏肉の彩り野菜巻きカツ、エビフライ、
錦糸焼売、かに玉グラタン等 全10品

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	



d196
ファミリーオードブル D

本体
価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

全店合計
170台
限り

エビマヨ、あぶり焼チキン、かに爪アーモンドフライ、
鶏カシューナッツ炒め、オムレツ等 全11品

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	

全店合計
160台
限り



d198
サーモンたっぷり
生寿司盛合せ
[32貫]

本体
価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

サーモン、つぶ、いくら軍艦、ずわいがに、赤海老、まぐろ、いか 全32貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



d199
まぐろたっぷり
生寿司盛合せ
[32貫]

本体
価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

まぐろ、つぶ、いくら軍艦、ずわいがに、赤海老、サーモン、いか 全32貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍 冷凍でのお渡しとなります。

こちらのページのお寿司はわさび抜きとなります。
商品お渡し時にサービスカウンターにて必要数お渡し致します。

お得な セットメニュー



店内お渡し

承り期間

12/20(土)まで

お渡し日・時間

12/30(火)・31(水)

午後1時～午後6時

1点の場合

本体価格

3,980円

(税込価格4,299円)

◆お刺身 ◆お肉 ◆お寿司 ◆オードブル

組み合わせ自由

全店合計

400台
限り

s1

お刺身12点盛
(大根ツマなし)

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

大鉢鮪赤身、真鯛、サーモン、ぶり、ほたて、つば、数の子、えび、かかれいえんがわ、たこ

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●				

全店合計

200台
限り

s5

魚屋の寿司
30貫

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

本鮪赤身、真鯛、ほたて、サーモン、
鮪たたき、つば、えび、かに、いくら、
かかれいえんがわ 全30貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				

全店合計

30台
限り

n1

冷凍

北海道産
黒毛和牛
ロース
すき焼き用 300g

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

全店合計

30台
限り

n2

冷凍

北海道産
黒毛和牛
ロース
しゃぶしゃぶ用 300g

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

全店合計

30台
限り

n3

冷凍

北海道産
黒毛和牛
肩切落とし 500g

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

全店合計

30台
限り

n4

冷凍

鹿児島県産
黒豚しゃぶしゃぶ
セット
(豚バラ、豚肩ロース)
700g

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

お好み
2点で **11,000円**
(税込価格11,880円)

下記8品の中から
お好きな2点をお選びください

本体価格
1点の場合 **5,980円** (税込価格6,459円)



d193
ファミリー
オードブル A

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

全店合計

110台
限り



d194
ファミリー
オードブル B

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

全店合計

110台
限り

エビチリ、手羽先唐揚げ、かきグラタン、ポークウィンナー、かに足フライ等
全13品

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	

エビマヨ、かに玉、かに玉グラタン、炭火焼き二段仕込みの鶏つくね、
かに爪アーモンドフライ等 全13品

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●		●	●	



d200
生寿司盛合せ 錦
[30貫]

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

全店合計

120台
限り



d201
生寿司盛合せ 蘭
[30貫]

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

全店合計

120台
限り

中トロ、ほたて、あわび、いくら軍艦、うに軍艦、赤海老、道産平目、いか、
サーモン 全30貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●				

中トロ、赤海老、ズワイガニ、いくら軍艦、うに軍艦、つば、炙りサーモン、
まぐろ、道産平目 全30貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍

冷凍でのお渡しとなります。

こちらのページのお寿司は全てわさび抜きとなります。
商品お渡し時にサービスカウンターにて必要数お渡し致します。

選べる ご馳走メニュー



店内お渡し

承り期間

12/20(土)まで

お渡し日・時間

12/30(火)・31(水)

午後1時～午後6時

◆お刺身 ◆お肉 ◆お寿司 ◆オードブル
組み合わせ自由



s4

お刺身15点盛
(大根ツマなし)

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

200台
限り

本鮪赤身、真鯛、本鮪中トロ、かれいえんがわ、ぶり、ほたて、湯通し
ホッキ、チリ産あわび、数の子、えび、サーモン、たこ、いか、かに

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				

スーパーアークス(アドマーニ、港町店、戸倉店、七飯店、
七飯サウス、大縄店、千代台店)の7店舗のみの販売となります。



s6

魚屋の寿司
【30貫】(上)

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

100台
限り

本鮪赤身、真鯛、ほたて、サーモン、いくら、釜茹でウニ、湯通し
ホッキ、かに、本鮪中トロ、えび 全30貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



n5

冷凍

三重県産
松阪牛バラ焼肉用
450g

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

30台
限り



n6

冷凍

北海道産
黒毛和牛
サーロインステーキ
450g

本体
価格

5,980円

(税込価格6,459円)

全店合計

30台
限り

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。
※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。
定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

特撰お寿司

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(土)まで	12/30(火)・31(水) 午後1時～午後6時

全店合計
50台
限り



d205

特撰生寿司盛合せ
[50貫]

本体
価格 **8,800円**
(税込価格9,504円)

中トロ、あわび、道産平目、サーモン、ズワイガニ、いくら軍艦、
うに軍艦、つぶ、数の子、赤海老 全50貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(土)まで	12/30(火)・31(水) 午後1時～午後6時

全店合計
50台
限り



d204

特撰生寿司1人前
[10貫]

本体
価格 **1,980円**
(税込価格2,139円)

中トロ、真鯛、鮪、いくら軍艦、赤海老、うに軍艦、あわび、数の子、
湯通しホッキ、ズワイガニ 全10貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



各店でお渡し致します。
※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。※お引渡し日のうち、
ご都合のよい日をご指定ください。サービスカウンターにてお渡しいたします。

こちらのページのお寿司は全てわさび抜きとなります。
商品お渡し時にサービスカウンターにて必要数お渡し致します。

魚屋のお寿司

スーパーアークス(アドマーニ、港町店、戸倉店、七飯店、七飯サウス、大縄店、千代台店)の7店舗のみの販売となります。



店内お渡し

承り期間

12/20(土)まで

お渡し日・時間

12/30(火)・31(水) 午後1時～午後6時

全店合計

200台
限り

s5

魚屋の寿司
30貫

本体
価格 **3,980円**
(税込価格4,299円)

本鮪赤身、真鯛、ほたて、サーモン、鮪たたき、つば、えび、かに、いくら、かれい、えんがわ全30貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



店内お渡し

承り期間

12/20(土)まで

お渡し日・時間

12/30(火)・31(水) 午後1時～午後6時

全店合計

100台
限り

s6

魚屋の寿司
[30貫](上)

本体
価格 **5,980円**
(税込価格6,459円)

本鮪赤身、真鯛、ほたて、サーモン、いくら、釜茹でウニ、湯通しホッキ、かに、本鮪中トロ、えび全30貫

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●		●				



※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。※商品により、数量限定のものがございます。定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。

店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(土)まで	12/31(水) 午後1時～午後6時

s7 チルド

海鮮おせち風 盛合せ
重箱サイズ(縦約21.4cm×
横約21.4cm×高さ約3.3cm)

道南ラルズ
オリジナル
おせち

全店合計
100台
限り

本体
価格 **2,980円** (税込価格3,219円)

味付数の子、菜の花にしん、いくら醤油漬、数の子わさび、ポイル海老、
つぶわさび、スモークサーモン、鯨ベーコン、たらこ煮

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●			●	



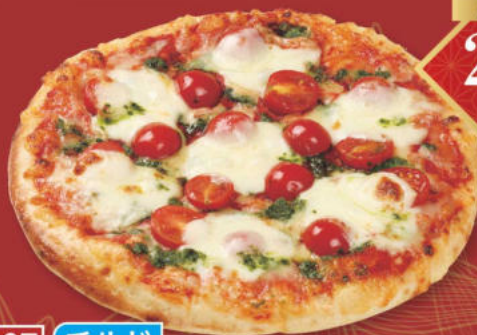
店内お渡し	承り期間	お渡し日・時間
	12/20(土)まで	12/30(火)・31(水) 午後1時～午後6時

マルゲリータ・照焼きチキン・ミート・ガーリックシュリンプの
クォーターピザ。

ジェ・ファン特製こだわりのマルゲリータ。

全店合計
20台
限り

全店合計
20台
限り



※写真は焼き上がり
イメージです。

d206 チルド

「ジェ・ファン特製」スペシャル
クォーターピザ 約25cm



本体
価格 **1,380円** (税込価格1,491円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

d207 チルド

「ジェ・ファン特製」プレミアム
マルゲリータ 約25cm



本体
価格 **980円** (税込価格1,059円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			●		●	●	

お渡し日

12/30_火・31_水

※一部商品はお渡し日が異なります。
詳しくは商品ページをご確認ください。

お渡し時間

午後1時～午後6時



各店でお渡し致します。

※商品によりご予約承り期間及びお渡し日が異なります。

※お引渡し日のうち、ご都合のよい日をご指定ください。
サービスカウンターにてお渡しいたします。

冷凍

冷凍でのお渡しとなります。

チルド

チルドでのお渡しとなります。

※商品は盛付けた状態でお渡し致します。数量が限られているものもございますので、品切れの際はご了承ください。

※写真はイメージです。実際の商品は若干異なる場合があります。

※諸般の事情により商品内容が一部変更になる場合がございます。

※商品パッケージ等の記載事項をよく確認し、お召し上がりください。

※商品により、数量限定のものがございます。定数になり次第、締め切らせていただく場合がございますので、予めご了承くださいませ。

※アレルギー表記につきましては特定原材料のみ記載しています。